



## Udang hias air tawar karidina (*Caridina japonica*) – Syarat mutu dan penanganan





© BSN 2013

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Manggala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Jenis .....	1
5 Syarat mutu .....	2
6 Pemeriksaan mutu.....	2
7 Cara uji .....	2
8 Teknik sanitasi dan higiene .....	3
9 Bahan .....	3
10 Peralatan dan perlengkapan.....	3
11 Penanganan .....	4
12 Syarat pengemasan.....	5
13 Penandaan .....	6
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian organoleptik udang hias karidina.....	7
Lampiran B (informatif) Penanganan udang hias karidina ( <i>Caridina japonica</i> ) .....	8
Lampiran C (informatif) Contoh gambar udang hias karidina .....	9
Bibliografi .....	10
 Gambar. B.1 – Diagram alir proses penanganan udang hias karidina .....	 8
 Tabel 1 - Persyaratan mutu udang hias karidina dan media air .....	 2
Tabel A.1 - Lembar penilaian organoleptik udang hias karidina.....	7



## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu udang hias air tawar karidina yang meliputi persyaratan mutu, dan penanganan yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu.

Standar ini disusun oleh Subpanitia Teknis (SPT) 65-05-S3: Produk Perikanan Nonkonsumsi, yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, dan terakhir disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 18 Juli 2012 di Jakarta. Rapat konsesus SPT 65-05-S3 dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian dan perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar adalah:

1. Undang-undang RI No. 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
2. Undang-undang RI No. 45 tahun 2009 tentang perubahan atas Undang-Undang No.31 Tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 82 Tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
4. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI No. PER. 29/MEN/2008 tentang Persyaratan Pemasukan Media Pembawa Berupa Ikan Hidup.
5. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI No. PER. 16/MEN/2011 tentang Analisa Risiko Importasi ikan dan Produk Perikanan.
6. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI No. PER. 04/MEN/2012 Tentang Obat Ikan
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI No. KEP. 19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 29 Agustus 2012 sampai 28 Oktober 2012 dengan hasil akhir RASNI.



## Udang hias air tawar karidina (*Caridina japonica*) – Syarat mutu dan penanganan

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan persyaratan mutu dan penanganan udang hias karidina.

Standar ini digunakan untuk udang hias karidina setelah panen, dengan ukuran panjang total minimum 1,2 cm.

### 2 Acuan normatif

SNI 2346:2011, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan*.

SNI 4854:2013, *Pengemasan ikan hias dan tanaman hias air melalui sarana angkutan udara*.

### 3 Istilah dan definisi

Untuk tujuan standar ini istilah dan definisi berikut digunakan.

#### 3.1

##### **udang hias karidina**

hasil perikanan budidaya dan atau tangkapan air tawar yang berasal dari famili *Atyidae* dan genus *Caridina*, yang memiliki *rostrum* pendek dan lurus, bentuk tubuh proporsional, kaki renang, sungut dan ekor, warna cerah dan kontras dapat digunakan sebagai pengontrol alga atau lumut

#### 3.2

##### **panjang total**

jarak dari ujung *rostrum* sampai ujung ekor udang hias karidina

#### 3.4

##### **pemberokan**

proses pemuasaan udang hias karidina sementara sebelum diangkut

#### 3.3

##### **petugas terlatih**

orang yang memiliki kemampuan dan kepekaan tinggi terhadap spesifikasi mutu produk serta mempunyai pengetahuan dan pengalaman tentang cara-cara menilai organoleptik udang hias karidina

### 4 Jenis

Jenis udang hias karidina terdiri dari beberapa varietas antara lain:

a) *Red Cherry*

Udang hias karidina yang memiliki warna merah polos di seluruh tubuhnya.

b) *Red Crystal*

Udang hias karidina yang memiliki warna tubuh merah diselingi warna putih bening.



## SNI 7842:2013

- c) *Black Crystal*  
Udang hias karidina yang memiliki warna tubuh hitam diselingi warna putih bening.
- d) *Red Bee*  
Udang hias karidina yang memiliki warna tubuh merah pekat didominasi warna putih susu.
- e) *Black Bee*  
Udang hias karidina yang memiliki warna tubuh hitam pekat didominasi warna putih susu.

## 5 Syarat mutu

Persyaratan mutu udang hias karidina dan media air sesuai Tabel 1

**Tabel 1 - Persyaratan mutu udang hias karidina dan media air**

No	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
1	Organoleptik	Angka (5 - 9)	min. 7
2	Media Air		
	a. Fisika		
	- Suhu	°C	20 - 24
	b. Kimia		
	- pH	-	5,8 - 7,2
	- Oksigen terlarut	mg/l	> 3
	- Amonia	mg/l	Maks. 1
	- Nitrit	mg/l	Maks. 0,2
	- Nitrat	mg/l	Maks. 50

## 6 Pemeriksaan mutu

Pemeriksaan mutu organoleptik udang hias karidina dilakukan secara menyeluruh untuk menyeleksi individu dan atau kelompok yang tidak memenuhi persyaratan oleh petugas terlatih.

## 7 Cara uji

### 7.1 Organoleptik

Organoleptik sesuai SNI 2346:2011. Penilaian organoleptik sesuai Lampiran A.

### 7.2 Fisika

#### 7.2.1 Suhu

Diukur menggunakan termometer.



## 7.3 Kimia

### 7.3.1 pH

Diukur menggunakan pH meter sesuai dengan spesifikasi teknis alat masing-masing.

### 7.3.2 Oksigen terlarut

Diukur menggunakan DO meter sesuai dengan spesifikasi teknis alat masing-masing.

### 7.3.3 Amonia, nitrit dan nitrat

Diukur menggunakan amonia, nitrit dan nitrat *test kit*, disesuaikan dengan petunjuk kerja masing-masing alat yang digunakan.

## 8 Teknik sanitasi dan higiene

Teknik sanitasi dan higiene diterapkan pada penanganan, pengemasan, pendistribusian dan pemasaran udang hias karidina sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit penanganan.

## 9 Bahan

### 9.1 Air

Air yang digunakan untuk kegiatan di unit penanganan udang hias karidina memenuhi persyaratan mutu air bersih sesuai persyaratan hidup alami bagi udang hias karidina.

### 9.2 Bahan Tambahan

Bahan tambahan yang dapat digunakan di unit penanganan udang hias karidina adalah garam krosok.

## 10 Peralatan dan perlengkapan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan udang hias karidina memenuhi persyaratan sanitasi dan higiene, tidak mencemari dan tidak melukai produk. Semua peralatan dan perlengkapan dalam keadaan bersih, sebelum dan sesudah digunakan, antara lain:

- a) ember;
- b) akuarium;
- c) serokan;
- d) aerator;
- e) batu aerasi;
- f) selang;
- g) pompa air;
- h) kantong plastik;
- i) tabung gas dan perlengkapannya;
- j) termometer;
- j) pH meter;



- k) DO meter;
- l) ammonia, nitrit dan nitrat *test kit*;
- m) kotak Styrofoam;
- n) *shelter*;
- o) sendok;
- p) mangkok.

## **11 Penanganan**

### **11.1 Penerimaan**

#### **11.1.1 Udang hias karidina**

- a) Tujuan: mendapatkan udang hias karidina sesuai spesifikasi hasil budidaya dan atau tangkapan alam.
- b) Petunjuk:
  - Udang hias karidina ditampung dalam wadah dan media yang sesuai agar tetap hidup, sehat dan aktif.
  - stok udang hias karidina yang baru tidak dicampur dengan stok udang yang lama.
  - Udang hias karidina yang terkena penyakit dipisahkan dengan udang sehat agar tidak menularkan penyakit kepada udang lain.

#### **11.1.2 Kemasan**

- a) Tujuan: mendapatkan kemasan yang sesuai spesifikasi untuk udang hias karidina.
- b) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit penanganan diperiksa terkait keamanan produk udang hias karidina, dan terlindung dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

#### **11.1.3 Label**

- a) Tujuan: mendapatkan label yang sesuai spesifikasi label produk udang hias karidina.
- b) Petunjuk: label yang diterima di unit penanganan di verifikasi sesuai spesifikasi produk, kemudian langsung disimpan.

### **11.2 Karantina**

- a) Tujuan: dalam rangka penerapan *biosecurity* untuk mendapatkan udang hias karidina yang sehat dan sesuai spesifikasi.
- b) Petunjuk: udang hias karidina dimasukkan kedalam wadah penampungan sementara untuk dikarantina dan dipuasakan minimum 1 hari untuk mencegah terjadinya penularan penyakit.

### **11.3 Sortasi**

- a) Tujuan: mendapatkan udang hias karidina sesuai mutu dan ukuran.
- b) Petunjuk: udang hias karidina yang telah dikarantina disortir berdasarkan mutu dan ukuran.

### **11.4 Pemberokan**

- a) Tujuan: meminimalisasi proses metabolisme selama proses pengangkutan.
- b) Petunjuk: udang hias karidina yang sudah disortasi, dimasukkan kedalam wadah penampungan sementara untuk dipuasakan minimum 1 hari.



### 11.5 Pengemasan

- a) Tujuan: mendapatkan udang hias karidina dengan mutu yang baik selama transportasi sampai tujuan.
- b) Petunjuk: udang hias karidina dikemas menggunakan kantong plastik Polietilen rangkap dua yang bersih dan telah terisi air sejumlah 1/3 bagian dari kemasan kemudian diberi oksigen 2/3 bagian disesuaikan dengan waktu tempuh, jumlah dan ukuran udang serta suhu dipertahankan 21 °C – 23 °C kemudian ditambahkan media untuk berpijak seperti kasa plastik atau busa, selanjutnya diikat dan dimasukkan kedalam *styrofoam*.

### 11.6 Pelabelan

- a) Tujuan: memberikan informasi sesuai spesifikasi dan identitas.
- b) Petunjuk: kemasan diberi label sesuai spesifikasi dan identitas.

### 11.7 Pemuatan

- a) Tujuan: mendapatkan udang hias karidina yang sesuai spesifikasi dan melindungi dari penurunan mutu selama pemuatan.
- b) Petunjuk:
  - Udang hias karidina dimuat dalam alat transportasi yang dapat melindungi dari penyebab kematian dan penurunan mutu.
  - Udang hias karidina yang telah dikemas dalam kantong plastik dimasukkan dalam *styrofoam* sesuai kapasitas.
  - *Styrofoam* ditempatkan pada alat transportasi dengan posisi horizontal/datar dengan tutup di atas (diberi tanda).

### 11.8 Pengangkutan

- a) Tujuan : mendapatkan udang hias karidina yang sesuai spesifikasi dan melindunginya dari penurunan mutu selama pengangkutan.
- b) Petunjuk : udang hias karidina diangkut dalam alat transportasi yang dapat mempertahankan kondisi dan terlindung dari penyebab penurunan mutu.

## 12 Syarat pengemasan

### 12.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk udang hias karidina harus bersih, tidak mencemari, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan.

Untuk udang hias karidina yang menggunakan sarana angkutan udara sesuai dengan SNI 4854:2013.

### 12.2 Teknik pengemasan

Udang hias karidina dikemas dengan hati-hati, cermat, saniter dan higienis. Pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar agar dapat mempertahankan kelangsungan hidup minimum 1,5 kali total waktu tempuh.



### 13 Penandaan

Setiap kemasan udang hias karidina yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) nama dan jenis udang;
- b) jumlah udang;
- c) ukuran udang; dan
- d) nama dan alamat pengirim.





**Lampiran A**  
(normatif)  
**Lembar penilaian organoleptik udang hias karidina**

**Tabel A.1 - Lembar penilaian organoleptik udang hias karidina**

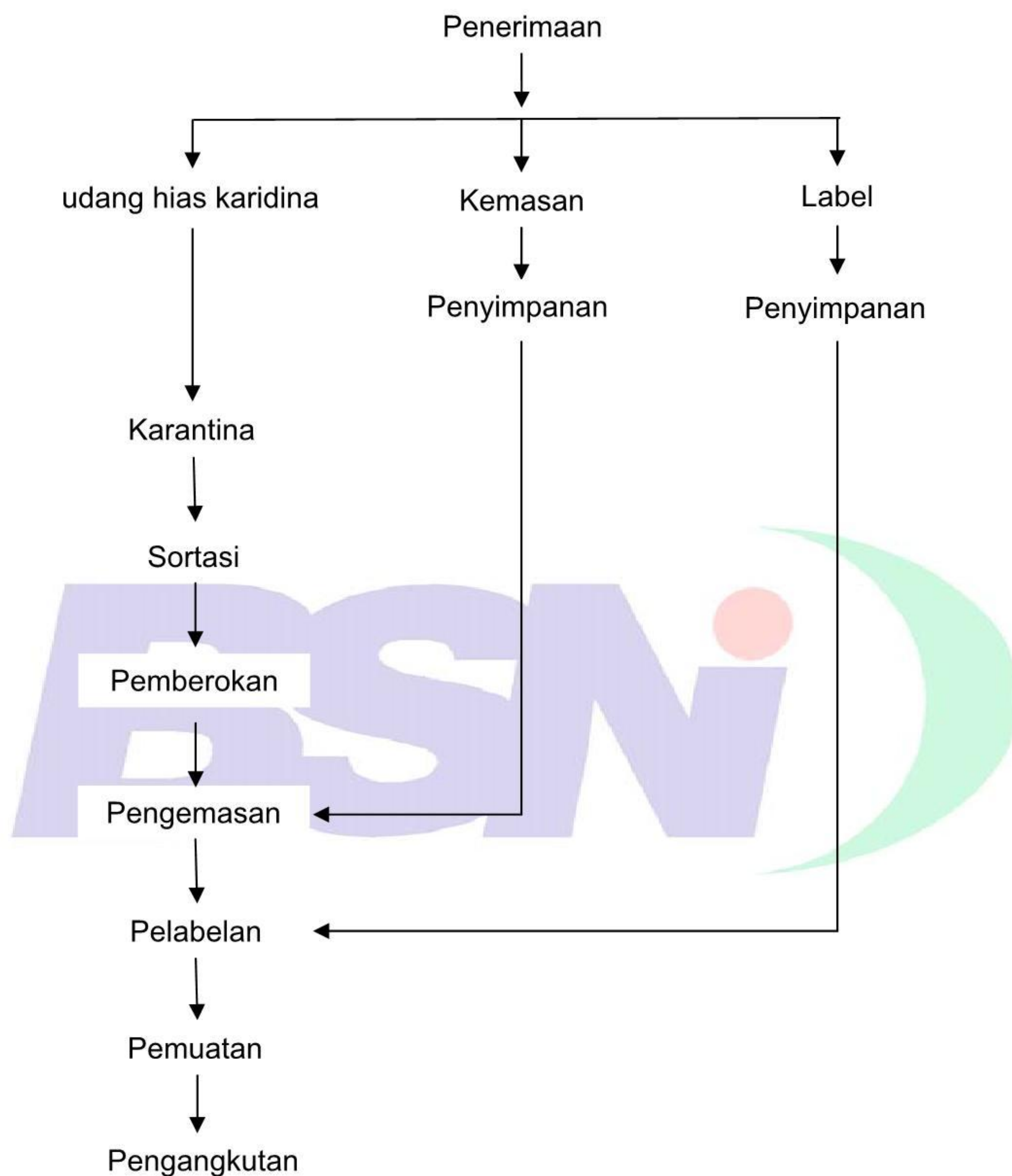
Nama panelis : ..... Tanggal: .....

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda / pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Jenis Uji	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
<b>1 Bentuk tubuh</b>						
Proporsional	9					
Kurang proporsional	7					
Tidak proporsional	5					
<b>2 Kelengkapan anggota tubuh</b>						
Lengkap	9					
Kurang lengkap	7					
Tidak lengkap	5					
<b>3 Tingkat agresivitas</b>						
Reaktif	9					
Kurang reaktif	7					
Tidak reaktif	5					
<b>4 warna</b>						
Cerah dan kontras sesuai spesifik jenis	9					
Kurang cerah dan kurang kontras sesuai spesifik jenis	7					
Tidak cerah dan tidak kontras sesuai spesifik jenis	5					



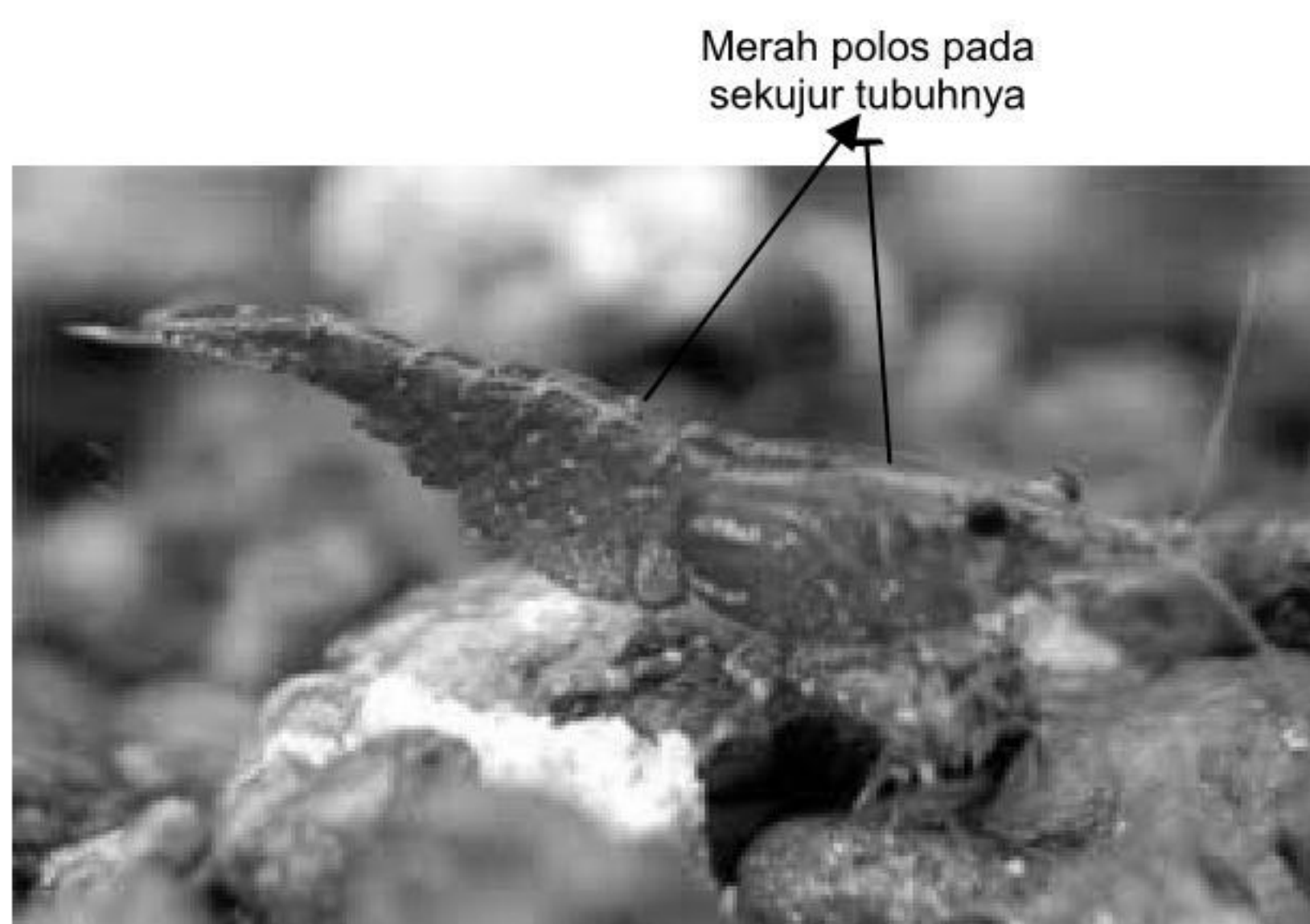
**Lampiran B**  
(informatif)  
**Penanganan udang hias karidina (*Caridina japonica*)**



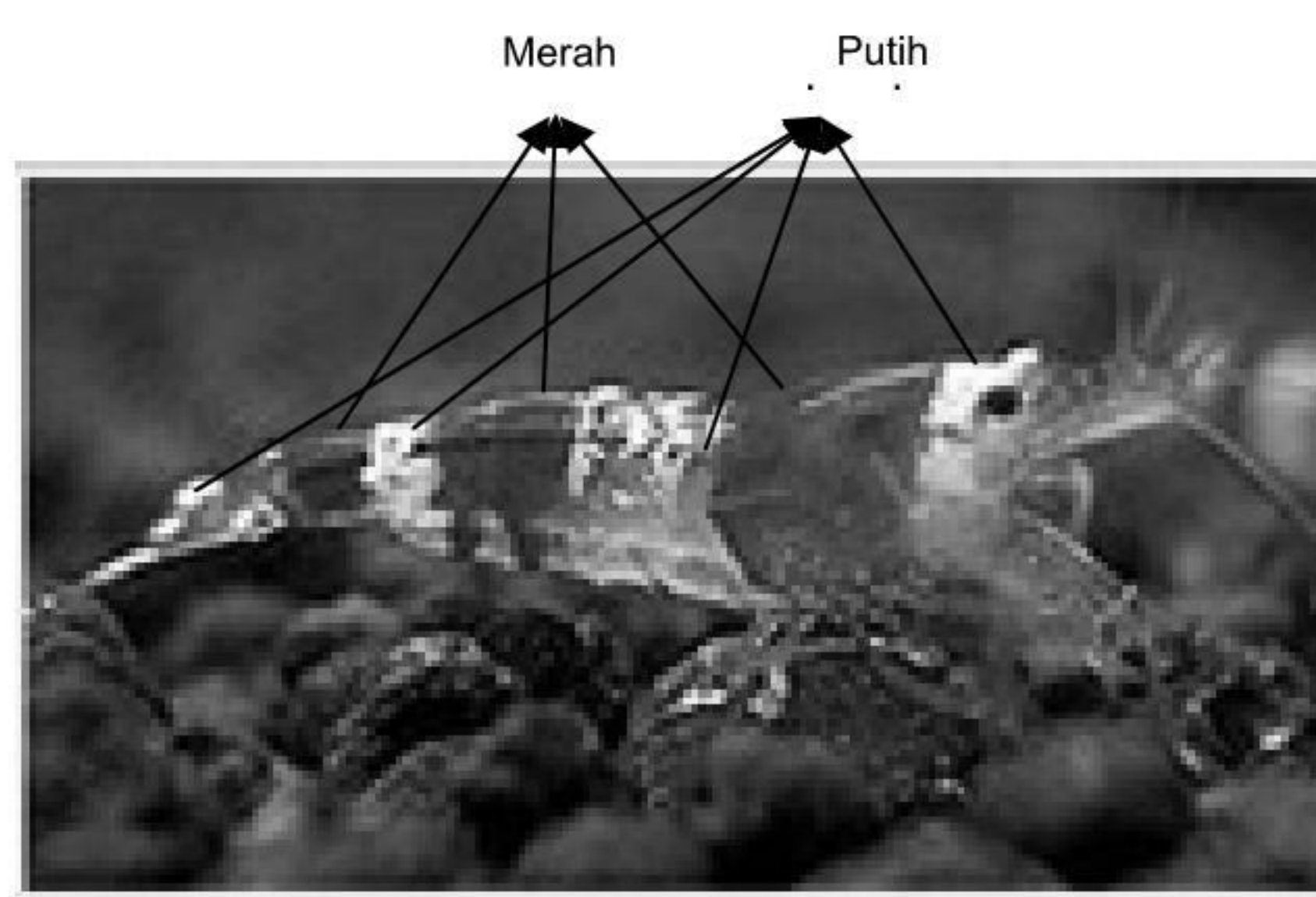
**Gambar. B.1 – Diagram alir proses penanganan udang hias karidina**



**Lampiran C**  
(informatif)  
**Contoh gambar udang hias karidina**



*Red Cherry*



*Red Crystal*



*Black Crystal*

Hitam

Putih bening



*Red Bee*

Merah

Putih susu



*Black Bee*

Putih susu

Hitam pekat

Sumber : [www.theshrimpfarm.com](http://www.theshrimpfarm.com)



## Bibliografi

Wang. L., Liang. X dan Li. F., Zootaxa, 2008. Descriptions of four new of *Caridina* (Decapoda: Atyidae) from China.

Geliat Bisnis si Kecil Merah Putih 2011. <http://www.funquatic.blogspot.com>. [20 Juli 2012].

